

インドにおけるムスリム 「コミュニティ・キッチン」計画の目的と運営状況 —アхмеダバード市のダーウディー・ボーホラーの事例研究—

篠田 隆 (大東文化大学名誉教授)

Objectives and Operational Status of Muslim 'Community Kitchen' Schemes in India -A Case Study of the Dawoodi Bohras, Ahmedabad-

Takashi SHINODA

はじめに

筆者はこれまでに現代インドにおける食習慣・食文化の変動を明らかにするために、(1) 食材とその個人消費支出の動向、(2) 食を取り巻く環境の変化、(3) 食と宗教・社会集団との関わりについて、グジャラート州の事例を中心に研究を進めてきた(篠田 2018, 2021, 2022; Shinoda 2017, 2021)。これまでに、グジャラート州の若者(大学生や専門学校学生)を対象に、アンケート調査を3回実施した(2013年8月、2019年1月、2019年2月)。さらに、2022年4月から7月にかけてグジャラート州のアхмеダバード市において再度、食文化調査を実施した。その調査では、(1) 家庭食の変化、(2) 台所家電の変化、(3) ネット料理宅配の実態のほか、(4) 食と思想にかかわる調査も行った。

筆者は以前から、食文化や食慣行が個人や集団の倫理観、社会観、世界観と強く関わる事例に関心を持っていた。きっかけは、ガンディー(M.K.Gandhi: 1869-1948)の思想と行動を研究した際に、彼の菜食主義思想が彼の独立像(インド解放の思想)と深く結びついていることを知ったことである(この詳細は、篠田 2001)。

その後、2013年に経営者調査とのかかわりで、アхмеダバード市内でイスラーム教シーア派のダーウディー・ボーホラー(Dawoodi Bohra)(注1)がコミュニティのメンバーを対象に、コミュニティ・キッチン(Community Kitchen)をとおして食事の配給を行っていることを知り、食と思想に関わるイスラームの事例として強い関心をもった。彼らは、預言者ムハンマドの直系子孫であるファーティマ朝イマーム(ムハンマドの正統な後継者)に忠誠を誓っている。現在、世界中のダーウディー・ボーホラーは、ダーイー・アル・ムトラク(Da'i al-Mutlaq: 絶対的な宣教師の意; 単に「ダーイー」と呼ばれることも多い)(注2)によって導かれている。

ダーウーディー・ボーホラーは、ダーイーを頂点としたワントップ型の宗教、行政組織をもつ。20世紀から今世紀にかけて、歴代のダーイーはコミュニティの改革に着手してきた。とりわけ、1960年代からポスト・コロニアルの状況に対応し、伝統と近代化の融合を図るべく、宗教、ビジネス、教育、環境、医療、制度、コミュニティ融和などさまざまな部門で改革案を打ち出した。そのなかに、「コミュニティ・キッチン」計画があった。同計画は第52代ダーイーが世界に分散する100万人のボーホラーを対象とし、健康的で栄養価の高い食事を提供することに焦点を当てた食糧安全保障の確保、コミュニティの絆の強化、女性の地位向上、食糧廃棄の防止、物質的だけでなく精神的にも豊かな生活を可能にするという目的の達成を目指して2011年に開始した。その他の改革には、独自の身分証明カード「イー・ジャマートカード」(注3)導入や無利子融資「カルド・アル・ハサン」の制度化(注4)も含まれていた。

本稿では、ダーウーディー・ボーホラーの「コミュニティ・キッチン」計画の目的と運営の実態を、文献調査と実態調査を組み合わせ考察する。インドではイスラーム教徒関連の文献は手薄で、とくにダーウーディー・ボーホラーについては、自身ボーホラーの出自である Asghar Ali Engineer の著作2冊(Engineer 1989; 1994)以外にめぼしい成果はない。また、特定のコミュニティと関わるコミュニティ・キッチンについては、まだ出版物がない状況である。ただし、ネット上にコミュニティ・キッチンの新聞記事、ホームページ、ブログ情報があるので、それらを活用する。

運営の実態については、(1) コミュニティ・キッチンの運営はどのように行われているのか、(2) 食の安心・安全・健康はどのように担保されているのか、(3) 食と環境をめぐる取り組みにはどのようなものがあるのか、(4) 災害やコロナ禍における救援活動とコミュニティ・キッチンはどのように関わっているのか、(5) コミュニティ・キッチン計画をとおして、世界各地のボーホラー支部とどのように繋がっているのか、が主なる関心項目である。

本論は2章で構成される。第1章でコミュニティ・キッチンの理念と展開について文献調査と聞き取り調査に依拠して跡付ける。コミュニティ・キッチン計画だけではなく、そのノウハウを活用した救援活動やクラウドキッチンなど、ボーホラー以外の人々をも対象とした活動についても検討する。次に、第2章でアーメダバード市内のコミュニティ・キッチンの実態調査に基づき、運営の実態と展望について考察する。

第1章：コミュニティ・キッチンの理念、運営、展開

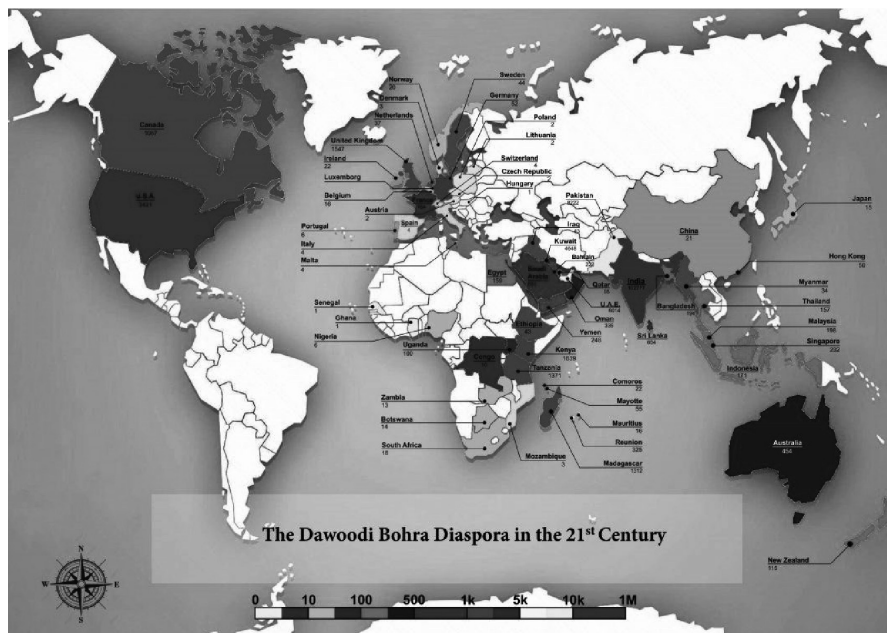
(1) 理念

ボーホラーのコミュニティ・キッチンは、コミュニティ内部では、「ファイズ・アル・マワイド・アル・ブルハニヤ」(Faiz al-Mawaid al-Burhaniyah：ムハンマド・ブルハヌディンの大皿から流れ出る豊かな祝福や恵みの意味：略称FMB)プログラムと呼ばれている。ただし、本稿ではより一般的な表現である「コミュニティ・キッチン」を用いる。

ボーホラーのコミュニティ・キッチンは、ボーホラーが住む世界各地の町や都市にコミュニティ・

キッチンを設立するというユニークな取り組みであり、コミュニティのすべての家庭に、少なくとも1日1食、健全で栄養のある食事を提供し、世界中のボーホラーが空腹のまま寝ることがないようにしたいという大きな目標のもとに開始された。2011年8月に始まったこの斬新な取り組みは、現在、世界の869都市、13万5,000世帯以上のボーホラーを対象としている。コミュニティ・キッチンの運営には、常駐のスタッフとは別に、7,000人以上のボーホラーのボランティアがさまざまなサポートを行い、毎日時間通りに新鮮で栄養価の高い食事が届けられるよう努力している（'FMB', URL: <https://www.thedawoodibohras.com/about-the-bohras/faiz-al-mawaid-al-burhaniyah/>、2022年4月25日アクセス）。

図1：21世紀におけるダーウディー・ボーホラーのディアスポラ



(注) 人口規模（世帯数）を基準に色で区別されている。主要な居住国の世帯数はインド（102000）、パキスタン（8200）、アメリカ（3400）、ケニア（1600）、イギリス（1500）、マダガスカル（1500）、タンザニア（1300）、カナダ（1000）の順になっている。ちなみに、イエメンは248世帯、日本は15世帯のみである。

(出所) <https://www.thedawoodibohras.com/2022/01/28/exploring-new-horizons-the-philosophy-of-dawoodi-bohra-migrations/>、2022年8月5日アクセス。

また、コミュニティ・キッチンは地域住民の自発的な寄付により運営されており、社会経済的な地位に関係なく、地域社会の人々を結びつけようとしている点が重要である。過去10年間、コミュニティ・キッチンはボーホラー・コミュニティの外にも広がり、貧困者や被災者を対象に救援物資を提供するなど、多くの継続的な取り組みが行われている

(2) 運営

(本部) ボーホラーのコミュニティ・キッチン本部はムンバイのバドリーマハルに、Dawat-e-Hadiyah (ダーウディー・ボーホラーの慈善トラスト) の本部、ダーイーの管理事務局とともに設置されている。ここに常駐する約40人の専門チームが世界中のコミュニティ・キッチンの運営を監督し、コミュニティ・キッチンの食事が毎日869都市の13万5000世帯に届けられるのを保証している。('Head Office', URL: <https://www.thedawoodibohras.com/about-the-bohras/faiz-al-mawaid-al-burhaniyah/>、2022年4月25日アクセス)。

2011年にコミュニティ・キッチンがスタートした際の最大の課題はコミュニティ・キッチンの世界的なロジスティクスを管理することであった。料理人の確保、新鮮な食材の調達、メニューの企画、ボランティアや資金の調達など、システムの構築には細心の注意が必要とされた。

(メニュー) コミュニティ・キッチンでは、味わい深く、栄養価が高いだけでなく、新鮮な家庭料理のような食事を提供することを目指している。メニューには、地域の食材や旬の食材を使用するほかに、カロリーや栄養価を考慮し、必要な栄養素をバランスよく取り入れた食事を目指している。メニューは日替わりであり、基本的な品目にはダール(豆カレースープ)、ライス、チャパティー、サブジー(野菜カレー)、スープ、サラダ、キチディー(ムング豆とライスの混ぜご飯)、チキン料理、ビリヤニー(香辛料と肉や野菜の炊き込みご飯)が含まれる(コミュニティ・キッチンの料理人のムハンマドさんからの聞き取り:2022年5月30日)。

味付けはダーウディー・ボーホラーの伝統料理をベースとしており、祝祭日などの特別な日にはスイーツなどが提供される。食事に制限のある高齢者のために、メニューには特別な配慮がされている。油と塩を最小限に抑え、野菜を多く使う。骨を丈夫にして筋肉を維持するためにカルシウムとタンパク質を多く含む食材を使い、精製された炭水化物の代わりに全粒粉を使うなど、食材に配慮している('Menu and Diet', URL: <https://www.thedawoodibohras.com/about-the-bohras/faiz-al-mawaid-al-burhaniyah/>、2022年4月25日アクセス)。

(資金調達) コミュニティ・キッチン計画は、地域住民からの自発的な寄付によって運営されている。地域社会のすべての人々が、兄弟姉妹を食事に招待する機会を持ち、イスラーム教の伝統に基づき他者を養う人々に約束された精神的報酬の恩恵を受けることができる('Finance', URL: <https://www.thedawoodibohras.com/about-the-bohras/faiz-al-mawaid-al-burhaniyah/>、2022年4月25日アクセス)。

(食材の調達) 信頼できる地元の業者から新鮮な有機野菜や肉類を入手することを重視している。さらに、トランス脂肪酸、香辛料、人工着色料、人工調味料など、栄養価を犠牲にして味を引き立てるような有害な食材の使用は最小限にとどめている。新鮮な野菜や生鮮食品は、その日のうちに業者から調達し、その日の食事の準備を始めている。毎日の調達が不可能な地域では、冷蔵倉庫に数日分の食材を保管している。生鮮食品はまとめて調達し、専用の保管庫で保管している。この方法には、貯蓄性を高めると同時に、緊急時や自然災害時に十分な備蓄を確保することができるという利点がある('Procurement', URL: <https://www.thedawoodibohras.com/about-the-bohras/faiz-al-mawaid-al-burhaniyah/>)。

mawaid-al-burhaniyah/、2022年4月25日アクセス、およびコミュニティ・キッチン担当者の Raj Mesh さんからの聞き取り（2022年5月10日）。

（スマートキッチン）ダーイーが厨房の効率、安全性、衛生面での改善の必要性を強調したことを受け、コミュニティ・キッチン計画では、空間的要件から排水・排気システム、建築資材、仕上げに至るまで、キッチンのあらゆる側面について詳細な要件と推奨事項を示すガイドラインを制定し、「スマート」なキッチンの確立に向けた努力を続けている。同計画では、2021年の10周年記念を節目に、すべてのコミュニティ・キッチンをアップグレードするという目標の達成を目指しており、すでに150以上のコミュニティ・キッチンがこのような「スマート」なキッチンに生まれ変わった（‘Smart Kitchens’, URL: <https://www.thedawoodibohras.com/about-the-bohras/faiz-al-mawaid-al-burhaniyah/>、2022年4月25日アクセス）。

写真1：新タイプのスマートなキッチン



（注）今回実態調査を行ったスマートキッチン
（2022年5月30日、アーメダバード市）

写真2：旧タイプのキッチン



（注）2017年に訪問したキッチン
（2017年3月23日、アーメダバード市）

（配達）食事は容器（通常は4段式のダッバー：ステンレス製の4段密封式弁当容器で、液状のスープやダールも入れられる）に詰められ、多くの都市で行われている戸別配達か、指定された集荷所での集荷のどちらかに対応できるようにされている。配達にせよ回収にせよ、毎日の食事を配ることで、地域の人々が定期的に顔を合わせて交流し、有意義な会話を交わし、互いの健康状態を確認する機会を作るという利点もある（‘Delivery’, URL: <https://www.thedawoodibohras.com/about-the-bohras/faiz-al-mawaid-al-burhaniyah/>、2022年4月25日アクセス）。

（安全衛生）ボーホラーのコミュニティ・キッチンでは、安全衛生に関する規制を遵守して調理されている。すべての調理師、食品取扱者、ボーホラーのボランティアは、標準作業手順書と衛生上の予防措置に従い、作業を行っている。コロナ禍では、検温、マスクの着用、手や表面の消毒を頻繁に行うなどの対策が追加された。品質と衛生の定期的なチェックは、監督者が毎日行うことになっている（コミュニティ・キッチンの担当者の Raj Mesh さんからの聞き取り、2022年5月30日）。

（食品ロスの防止）イスラーム教では、あらゆる種類の無駄を防ぐこと、特に食べ物や水の無駄を

防ぐことを重視している。食料の無駄をなくすため、地域の有志はコミュニティ・キッチン計画の庇護のもと、ダーナー委員会(Daana: 穀物の一粒の意)を結成した。2021年現在、40か国に526のダーナー委員会があり、7,853人のメンバーが活動している。世界中のボーホラーのコミュニティ・キッチンは、ダーナー委員会と連携し、メンバーが旅行などの理由による食事の一時的や中断や、コミュニティ・センターでの共同会食への出欠を厨房に通知できるオンラインシステムを導入している('Preventing Food Loss and Wastage', URL: <https://www.thedawoodibohras.com/about-the-bohras/faiz-al-mawaid-al-burhaniyah/>、2022年4月25日アクセス)。

コミュニティ・キッチン計画は、食品ロスの防止だけではなく、資源・環境保護の観点からも注目に値する。共通の料理場での調理の集中管理は効率よく食材やエネルギーを使用できるので、大きな節約効果をもつ。さらに、オンラインシステムの導入は資源管理をより効率的節約的にするだけではなく、メンバーの資源浪費に関わる意識を喚起して、彼ら自身の食への向き合い方にも影響を与えることができる。

(3) さらなる展開

(祝祭日での食事) 当初、ボーホラーのコミュニティ・キッチンの目的は、世界中のダーウディー・ボーホラーの人々に栄養価の高い食事を毎日提供することに限定されていた。しかし、その後、この活動の機能は多様化してきた。ラマダーン(イスラーム教の六信五行に定められている断食を行う月)の間、世界中のボーホラー・コミュニティセンターで開催されるイフタル(日没後、断食が明けてから食べる食事)に加えて、早朝のスフル(断食を開始する前に食べる食事)用に、一か月間世帯を十分に満たすことができる食糧のパケットが配給された(コミュニティ・キッチンの担当者のRaj Meshさんからの聞き取り、2022年5月30日)。

(災害時の救済活動) さらに、ダーイーは長年にわたり、コミュニティ・キッチンの任務を、ダーウディー・ボーホラーだけでなく、より大きなコミュニティにも提供するように拡大してきた。これまでにインドのマハーラーシュトラ州、グジャラート州、タミル・ナードゥ州、ラージャスターン州の洪水の被災者、アメリカのテキサス州とルイジアナ州を襲ったハリケーンで避難した人々、インド亜大陸の各地を襲ったサイクロンで被災した人々を助けるために、ボーホラー・コミュニティのボランティアが食料供給を中心とした救援活動に従事した。2020年までに、40か国の213のコミュニティ・キッチンが、被災者に478万食の調理済み食品と700トン以上の食糧を提供した。また、コロナ禍の期間中、40か国にある200以上のコミュニティ・キッチンが、何十万食もの調理済み食事と1000トン以上の食糧を必要としている人たちに提供した('DEALING WITH THE COVID-19 PANDEMIC', URL: <https://www.thedawoodibohras.com/about-the-bohras/faiz-al-mawaid-al-burhaniyah/>、2022年4月25日アクセス)。

(4) クラウドキッチンの展開

もうひとつ、コミュニティ・キッチン計画が開始されて以降の変化に、ボーホラーのメンバーに

よる伝統的料理の外食あるいは中食の形態での販売普及がある。コミュニティ・キッチン計画の開始以前は、ボーホラー料理店はボーホラーが集住する都市にわずかにみられるに過ぎなかったが、現在では、とくに大都市を中心に、ボーホラー料理のレストランの開設やケータリングのサービスが進んでいる。レストランのなかには、ボーホラー独特の大皿（タール：ステンレス製の大皿に盛られた料理を8人ほどで共食する）で食事のできる場所もある。とくに、コロナ禍においては、ネット注文の宅配サービスが増えた。そのなかには、クラウドキッチンによるボーホラー料理の宅配サービスも含まれている。クラウドキッチンのなかには、ボーホラーの女性たちが女性ビジネスの一環として開始した試みがあり、非常に興味深いので、以下にコルカタにおけるルクマ（Luqma：ウルドゥー語で「もろみ」の意）の取り組みを紹介する。

ルクマはクラウドキッチンの運営組織で、8人のボーホラーの女性によって構成されている。クラウドキッチンを始めたインスピレーションについてルクマの代表は、第53代のダーイーが、ボーホラー・コミュニティ内の女性にビジネスチャンスを与えることを優先していること、ボーホラー料理の品質とその知名度の間に乖離があること、自分たちの料理が時代に合ったものになったと信じてきたことこの3点をあげている（Currim 2021）。

なぜ、今なのかとの問いには、女性が自分の業績に基づいて社会の中で尊敬と承認を求めていること、スイギー（Swiggy：インドの代表的なオンライン・プラットフォームのひとつ）によって配達が簡単になったこと、デジタル通貨のコンセプトによって現金回収の用事が減ったこと、主婦が外から食べ物を注文し休みを取る必要性が尊重されていること、コロナ禍の後に家で食べることへの好みが高まっていることを理由としてあげた（Currim 2021）。

さらに、ボーホラーの伝統的食文化（注5）の維持とその地域社会のなかでの普及もルクマの活動の重要な動機であった。この点について代表は、「コミュニティの外にボーホラー料理の大きなマーケットを作る必要があったこと、もうひとつは、私たちのコミュニティの料理の遺産を保存する必要があったこと」をあげている。この背景には、「ここ数十年の間に、私たちのコミュニティの夕食会では、伝統的なボーホラー料理が次第に世界の「チキン・チョウメン」に取って代われつつあること」への危機感があった（Currim 2021）。

ルクマは、伝統料理のマーケットを広げ、週末に定期的にメニュー化し、より広い世界に提供しようとして活動を開始した。現在では、コルカタにボーホラー料理のネット通販ができ、市内の誰もがボーホラー料理を宅配してもらうことができるようになった。

ルクマチームが日曜日のメニューをデザインし、ソーシャルメディア上で日曜日のメニューを販売している。注文を集計し各料理人に料理を委託する。そして、各料理人からの料理を一元管理し、食材と配送をマッチングさせる。料理は日曜日の午前12時30分までに注文先に届くように配送を手配し、売上を集計し、料理人に送金している。料理人は、1日あたり約20人分の料理をつくらしている（Currim 2021）。

登録料理人の数は順調に増えている。豊かな家庭からも貧しい家庭からも登録者が出ている点は興味深い。代表は最後に、「ルクマには経済的な相乗効果がある。地域の商業用料理人の裾野が広

がり、キッチンを中心としたビジネスに参加する若者が増えるだろう。家庭用キッチンを卒業して商業用キッチンに移る人も出てくるだろう。小さな成功が家族の収入を支え、私たちが達成しようとしていることの認知度が高まる日は遠くないだろう」と将来への期待を述べている (Currim 2021)。

第2章：コミュニティ・キッチン計画の実態調査

(1) 経緯と背景

アーメダバード市内のボーホラーのコミュニティ・キッチンの最初の調査は2017年3月に、2度目の調査は2022年5月に行った。2017年の2月に、経営者研究の一環として、ダーウーディー・ボーホラーに属すスリムの経営者からコミュニティの活動について聞き取りを行った際に、ボーホラーのコミュニティ・キッチンの存在を知り、興味をもった。彼のオフィスには、コミュニティ・キッチンで調理配給する日々のメニューが印刷された過年度のカレンダーがあった。それは海外のダーウーディー・ボーホラーのメニューカレンダーであったが、あらかじめ1年分のメニューが決められていることに驚いた。その際に、アーメダバード市内にあるコミュニティ・キッチンのひとつを紹介してもらった。

写真3：アーメダバード市のボーホラー本部にて



(注) 市内旧市街にある本部を訪ね、宗教的指導者の導師(右側)に調査の許可をもらった。左側はアッタルワラーさん、中央がメーシュさん。

右上の壁に、第52代と第53代のダーイーの肖像画が掲げられている。

(2022年5月30日、アーメダバード市)。

2017年3月にそこを訪ね、簡単な聞き取りと施設の見学をさせてもらった。場所は旧市街の中心地であるカーループル (Kalupur) で、コミュニティ・キッチンの運営者 (64歳) であるアッタルワラー (Zohar Attarwala) さんは、植民地期からの家族ビジネスである工業用トローリー製造

工場と、アルミ枠製造取付業、ケータリングの3事業の経営者であり、ケータリングのノウハウを活かして2015年からコミュニティ・キッチン運営の業務を引き受けていた。料理場は3階建て家屋の屋上に設置されていた。屋上から地上にダッバー（弁当箱）を搬出するために、荷物搬送用のエレベーターが設置されていた。彼の家族が監督するなか、料理は専属料理人2人と補助労働者2人がつくり、ダッバーへの盛り付けはボランティアの有志により行われていた。このコミュニティ・キッチンはカーループル地区の500世帯分の料理を賄っていた。当日の配給用料理が残っていたので、ご馳走になった。料理は、プラオ（ピラフ）、チャパーティーにサブジー（野菜カレー）とチキンスープであった。香辛料が抑えられ薄味でたいへん美味しかったことを記憶している。その日は、屋上の料理場見学と食事を含め2時間ほどしか滞在できなかった。カーループルのコミュニティ・キッチンの運営全般の話を書く時間的余裕がなかったので、他日を期してお暇した。彼は7年間、食事の配給を担当した後、コロナ禍の前に次の担当者に代わった。

写真4：2017年の訪問時の試食



(2017年3月23日、アーメダバード市)

その後、より詳細な情報を入手するために、市内のボーホラー・コミュニティ本部に調査を願い出たがなかなか許可がおりず、また2020年からはコロナ禍の影響で調査のできるような状況ではなくなった。ようやく、2022年5月になってから、ボーホラー・コミュニティ本部から現場視察の許可をもらうことができた。以下に、本部での聞き取りと現場視察の詳細をまとめる。

(本部での聞き取り) まず、ティーン・ダルワージャー (Teen Darwaja) 地域にあるボーホラー本部で地元のボーホラー・コミュニティの最高指導者である導師に面会し、調査目的を説明し、調査の承諾を得た。その際に、ティーン・ダルワージャー地区のコミュニティ・キッチンの運営責任者であるメッシュ (Raj Mesh) さんを紹介された。彼は針金加工をファミリービジネスとする経営者で、旧市街の4つのコミュニティ・キッチンの運営を担当していたので、事務所で、アーメダバード市におけるボーホラー・コミュニティとコミュニティ・キッチン全般のかかわりについて説明をしてもらった。彼によると、アーメダバード市内のボーホラーは現在、3000世帯で人口は10000

人ほどである。そのうちの85%、すなわち2500世帯の8500人ほどのメンバーは日々コミュニティ・キッチンから食事の配給を受けている。コミュニティ・キッチンへの参加は強制ではなく、自由意思に任せているとのことであった。

2011年にアーメダバード市内でコミュニティ・キッチン計画を開始する際に、本部では市内のメンバーを対象に食事の配給を受けるかどうかの意向調査をした。その際に配給を希望したのは、25%ほどの世帯であり、当初は希望世帯は少なかった。その後、この比率は徐々に増加し、コロナ禍直前の2020年初頭には80%ほどであった。コロナ禍のなかで、この比率はさらに5ポイントほど上昇した。コロナ禍で安心安全な食料が簡単には入手できない状況と食料価格の高騰が、受け入れ世帯の比率を押し上げたためである。現在、市内には8つのコミュニティ・キッチンがある。このうち、メーシュさんの担当地区の旧市街では4つのコミュニティ・キッチンが、合わせて1000世帯3000人に食事を配給している。コミュニティ・キッチンの配給世帯数は地区により、150世帯、300世帯などと異なっているが、平均をとると250世帯ほどとなる。

(コスト) メーシュさんが担当するアーメダバード市旧市街のティーン・ダルワージー地区の4つのコミュニティ・キッチンの一戸当たりのコストは合わせて12万ルピー(調査時、1ルピーは約1.6円)ほどである。食事が菜食の日は10万ルピーほどで、マトンなど肉食の日は15万ルピーほどになる。ダッバー当たりの月額コストは3000ルピーほどになる。月曜日から土曜日まで週6日間配給するので、1回あたりのダッバー(個別弁当4人分)のコストは120ルピーほどの計算になり、非常に安い。その理由は、卸売市場から信頼できる品質の食材を大量に安く仕入れていること、例えば、チキンは一般市場でキロ300ルピーのところ、彼らは200ルピーで、ラムは700ルピーのところ、520ルピーで購入している。キッチン単位ではなく、地区内全キッチンで使用するすべての食材を一括して購入するなど、仕入れの管理が効率的に行われていた。

(資金調達) 支払いは任意であり強制されないことになっているが、実際には支払い能力に応じて、ほとんどのメンバーが支払っている。所得の高い世帯は月額3000～5000ルピーほどを支払っている。所得の低い世帯や寡婦からは年額1000ルピーほどの名目額を受け取っている。とくに貧困な50～60世帯からは一切貰っていない。メンバーのなかの100人ほどは年額15万ルピー、あるいは12.5万ルピーほどを寄付している。この寄付額は、各々1日当たりの地区の費用総額にあたる。寄付は強制ではなく任意で行われている。寄付はコミュニティメンバーに奉仕するという発想で行われており、他の人に食べてもらうという宗教心の発露であると捉えられている。料金や寄付は会計セクションの担当者がチェックやキャッシュで受け取っている。

(料理スタッフとサポートスタッフ) コミュニティ・キッチン当たりの標準的な料理スタッフは、料理人1人、補助料理人3人とサポートスタッフ1人の計5人である。これ以外にも、50～60人のスタッフが任意で日々サポートを行っている。たとえば、料理をダッバーに詰める作業、マーケットから食材を購入する作業をサポートしている。食材は決して電話注文をしないで市場に出向き物を確認してから良い品質の食材を購入している。安価で低品質な食材は使用しない。購入した食材は料理人と補助料理人が洗い下準備を行う。調理は衛生と健康、動きやすさに基づき配置された改

善された調理場で行われている。

(ダッバー) ダッバーは4段式ステンレス製密封式弁当箱を使用している。ダッバーは4人分の分量を想定した標準的なサイズのものが多いが、2人分を想定した少し小さめのダッバーを使用する場合もある。ダッバーは各世帯に2セット準備してもらい、世帯ごとに配給と引き換えに、洗淨済みのダッバーを回収している。ダッバーは各世帯の責任できれいに洗淨されているので衛生的である。調理場ではダッバーの洗淨は一切行っていない。

(メニュー) コミュニティ・キッチンのメニューの作成は、地域の指導者の傘下にある委員会が担っている。基本的には、週間ローテーション(例えば、月から土まで、主食材をラム、チキン、菜食、プラオ、ビリヤニー、スナックタイプのアイテムなどの順番で日々変えている)を作成し、それをもとに月間ローテーションをつくっている。メニューの内容は地区の委員会により異なっている。個人により好き嫌いは異なっているが、配給を受けるメンバーは、メニューについては配給されたものを食べるのだというように気持ちの上での準備はできている。配給されるのは標準的な品目で、それ以外の品目も要望が委員会に伝えられれば、別途調理することがある。世帯により人数は異なるが、アーメダバード市では世帯人数4人を想定した「コモンサイズ」の分量が標準となっている。ただし、世帯人数が2人など少ない場合は「ハーフサイズ」として半分ほどの分量にしている。

年間250日はダッバーを配給している、残余の115日はラマダーンなどの祭りと日曜日である。ラマダーンの際のメニューは本部から指示が入る。メンバーはコミュニティ・センターに集まり、食事をともにする。

この配給制度は、2011年に開始されて以降、停止することなく続けられてきたが、2020年にコロナ禍で都市のロックダウンが行われた期間(2～3か月間)は調理した食事を配給することはできなかった。その代わりに生の食材(米、豆、砂糖、バター等)を配給し、各世帯で食事を作ってもらった。

(2) コミュニティ・キッチンの調理場

現在のコミュニティ・キッチンの責任者であるメーシュさんと以前の責任者のアッタルワラーさんに旧市街のアストーディア(Astodia)にあるコミュニティ・センター内のコミュニティ・キッチンに案内してもらった。訪問時間は朝の11時で、調理場のあるコミュニティ・センターの入口の階段には、料理配給用のダッバーが所狭しと並べられていた。どれもよく洗淨されていた。ダッバーには世帯を特定できるように、通し番号と氏名が記載されていた。また、上段のダッバーに青、オレンジ、黄色など丸く色が塗られていたのは、地区内のさらなる小区分を示すためのものである。

写真5：玄関に並べられたダッバー



(2022年5月30日、アーメダバード市)。

調理場では料理人と補助3人の4人で170世帯分の料理を作っていた。料理人のムハンマドさんは5年前からここで仕事をしている。彼が調理場のなかを案内してくれた。30坪ほどの調理場は、衛生的に管理され、食材の加工スペース、冷凍・冷蔵庫、食器・台所用具収納棚、炊飯専用スペース、揚げ物専用スペース、ダッバーへの盛り付け用スペース、洗い場などが作業しやすいように配置され、動くためのスペースも十分に確保されていた。床、壁は清潔に保たれ、無駄なものは一切置かれていなかった。厨房内の器具で筆者がとくに関心をもったのは、食器収納棚のなかに20枚ほど収納されていた直径2.5フィート(76センチ)のステンレス製の大皿(タール：ボーホラーが共食の際に伝統的に使用する食器で8人用)であった。文献をとおして、ボーホラー独特の大皿については知っていたが、実物を見るのは初めてであった。インド各地の定食のターリー皿は直径1フィート強(32～34センチ)なので、ボーホラーの大皿はずいぶんと大きく感じた。

当日のメニューはラム料理、ダール、ライス、マーリーダー(全粒小麦粉とギーが材料のスイーツの一種)に袋詰めのチャパーティーを添えた実質5品目であった。料理人は前日の深夜から食事の準備を始めていた。食材の洗浄、野菜のカッティング、ダール用の豆を水につけるなど下準備の仕事は多い。実質的な調理とその最終仕上げは午前中に行われる。ラム料理は、マトン・ダッバー・ゴシュト(mutton dabba gosht: 通称はダッバー・ラム; 香辛料で調理されたマトンをダッバーに入れ、それに割った卵の中身とトマトを添え焼き上げた料理)であった。丁度、最終仕上げの工

程で、ダッバー内のマトン、卵、トマトに熱した油を注ぎ加熱しているところであった。

写真6：ダッバーに詰められた料理5点



(2022年5月30日、アーメダバード市)。

写真7：料理を詰めるボランティア



(2022年5月30日、アーメダバード市)。

料理人のムハンマドさんによると、年間の料理の種類は300種類に及ぶとのことであった。ポーホラーの起源はイエメンであるが、グジャラート(特にスーラト)に早くから定住していたため、ポーホラー料理にはアラビアとグジャラート双方の影響がみられる。料理人によると、代表的な品目には、菜食料理では、ケフティダール(レンズ豆のカレースープ)、ガヴァルファリー・ニ・サブジー(クラスター豆のトマトソース煮込み)、ドゥディー・ニ・タルカリー(長瓜のカレー煮込み)など、肉食料理では、ゴーシュト・ニ・タルカリー(マトンシチュー)、ラガン・シーク(ひき肉とトマト、ジャガイモを重ね、卵で仕上げたもの)、マトン・コールマー(マトンをトマトソースで煮込み、ヨーグルトとフライドオニオンで仕上げたもの)、スパイシーフライドフィッシュ(注6)など、お菓子・デザートにはパイナップル・ハルワー(パイナップル・プリン)、キール(ライスプディング)などがある。料理人によると、コミュニティ・キッチンでは月別のメニューのローテーションにしたがい、これらの品目を組み込んだ料理をつくっているとのことであった。

料理場の一角では、ボランティアの女性6人、男性2人の計8人がダッバーにダール、ライスなどを詰めていた。ボランティアは任意で無報酬で行われるが、人数の偏りがでないように、コミュニティ・キッチンの担当者と事前に調整が行われている。ボランティアは40歳代以上のメンバーが多く、盛り付けは手慣れた様子で迅速に行われていた。ボランティアの女性は全員、ポーホラー独特の衣装(注7)を着用して作業を行っていた。

支部により、配給の時間は異なっている。ここでは午後1時までに宅配できるように作業を進めている。そのため、配給作業は10時半、11時頃から開始される。ティーン・ダルワージャ地域内の4地区は、アストーディア、ジャマルプル(Jamalpur)、カーループル、タージプル(Tajpur)であり、輸送手段はオートリキシャを使っている。配布対象の世帯数は地区により大きく異なっている。アストーディア地区は170世帯ほどである。配給は配給要員がオートリキシャに各々50～

60個のダッバーを積載し、地区ごとに直接宅配を行う。その際に空の洗浄済みダッバーを受け取り、持ち帰る。複数のオートリキシャを使い、全世帯に配り終えるまで搬送を繰り返す。

(3) タールでの共食

調理場の視察後、コミュニティ・センターの一角に設けられた食事会場で、調理されたばかりの食事をご馳走になった。食事会場にサフラーという布の上にクンドゥリー（大盆を載せる円錐状の台：膝を折った体勢でも楽に食べやすいように）を置き、その上にタール（大皿）が載せられた。各自にナプキン布と骨の取り皿が膝側に置かれた。同席した担当者が食事作法について逐一説明をしてくれた。

写真8：サフラーとクンドゥリー



(2022年5月30日、アーメダバード市)。

その説明によると、集会場や結婚式で食事が始まる前に、給仕はチルムチー・ローター（水の入った金属製ジョウロと水受け皿）で各ゲストの手を洗って回る。タールを囲んで足を組み（正座や横座りが基本、足先をタールの方向に向けないのがマナー）、アッラーの恩恵に対する畏敬の念と感謝を表す。共に食事することは平等と団結を象徴している。

写真9：まず塩を口に含む



(2022年5月30日、アーメダバード市)。

写真10：食事を分け合う



(2022年5月30日、アーメダバード市)。

食事の始まりと終わりに、小さな皿に盛られたひとつまみの塩を口に含む。この塩は、味覚を研ぎ澄まし、食事をおいしく感じさせるとともに、ホルモン分泌により消化が促進され、七十二の病を防ぐと言われているとのことであった。

タールの食事では、一度に一コースの料理のみが提供される。集会場や結婚式の際は、タールを8人ほどで囲む。料理はタールの中央に置かれ、各自が自分の分を取り分ける。ボーホラーには無駄を出さないという思想があり、米粒一つ残さずに食べる。1つのコースを全員で食べ終わると、次のコースが給仕される。これはボーホラー独特の食事マナーであり、こうすることで、次の料理への期待感も高まる。

もうひとつ、ボーホラーに特有なのが、最初のメニューがデザートであることである。食事の最初に甘いものを食べるのは縁起がいいとされている。リーサーン・アル・ダーワト (Lisan al Dawat: ボーホラーの公式言語) (注8) では、甘いデザートを「ミータース」、塩味の料理を「カーラース」と呼ぶ。最初のデザートとして、アイスクリームやソーダグヌ (ギーと砂糖で炊いたご飯) が出てくることが多い

その後肉の前菜が続く、さらにデザートが続く。ボーホラーの結婚式では、「カーラース」と「ミータース」が交互に出される。一般家庭では、前菜1品とデザート2品の後、メインディッシュ「ジャマン」が出されるのが一般的である。ジャマンには、チャパーティーやパラター (チャパーティーよりも分厚い全粒粉の無発酵パン) と一緒に食べる肉料理と、ビリヤーニー、カレー・チャワル (カレーライス)、ダール・チャワル・パリドゥ (レンズ豆とライスのビリヤーニー風仕上げ+レンズ豆スープ) などの米料理が含まれる。

ジャマンの副食には、ライター (ヨーグルトをベースとしたサラダ) やスープが添えられる。そして、ジャマンが終わる頃になると、デザートのおかわりも登場する。さらに、再び塩を口に含み食事を終える前にドライフルーツとパーン (キンマの葉) が出される。これらすべてがセットとなって、タール料理が構成されている。

メッシュさんによると、ボーホラーには、食べ物に対する愛情と尊敬の念の他に、もてなしの心が深く根付いているとのことである。同胞を食事に招待することは、イスラームの教えでは、最も素晴らしい行為の一つと考えられている。富める者も貧しい者も、食事と栄養を求めることは人間にとって最も本質的な欲求の一つであるという考え方である。

以上の説明を聞きながら、ボーホラーの伝統にしたがい、水の入った金属製ジョウロと水受け皿で手を洗い、ナプキン布で拭いた。次に、塩を少量もらい口に含んだ。今回は、配給用の料理の試食であったので、品目は少なかったが、テーブルでも最初にスイーツのマーリーダーから食事が始まった。ギーの香りがのった甘さは控えめのスイーツで食べやすかった。次に、メインディッシュのマトン・ダッバー・ゴシュートをチャパーティーで食べた。香辛料が控えめで、マトンは柔らかく仕上がっており、上品な味付けであった。マトンはダッバー当たり200グラムほどで、4人で食べれば、1人50グラムほどと若干味わう程度の分量であったが、ほかにダールとライスもあり、合わせると4人の一食分にはなっていると感じた。食事を食べおわると、もう一度塩を出された。それから、水差しの水で手を洗った。

食後、さらに若干の質問を行った。まず、メニューについて、リクエストはあるのか、またそれに応えているのかと問うと、たとえば、マンゴーの季節(夏)に、マンゴーラス(マンゴーの濃厚な搾り汁)の要望があり、それに応えたとの回答であった。また、インドで人気の高いスナックであるパーニープリー(小さなプリーに茹でたジャガイモなどを詰め、冷スープに浸して食べるスナック)のリクエストが昨年あった際には、50～100個のパーニープリーをダッバーに入れ配給した。バーガー、中華のチャーハンやマンチューリアン、チキン・ビリヤニーが食べたいとの要望にも応えたことがある。メニューは月単位のローテーションで組まれているが、適時、リクエストには可能であれば対応しているとのことであった。

コロナ禍の影響を尋ねると、以前はコミュニティ・キッチンに関心のなかった人も、コロナ禍で関心を持ち始めたことが指摘された。コロナ禍のロックダウンの時も、4か月ほど食材を配給し、その後は、コロナ禍の時期をとおして、衛生に十分に配慮して料理を届けてきた。毎日50～60人が調理やパッキングに携わり、担当地区のメンバーに毎日1食昼食を配給することができた。担当地区ではコロナで亡くなったメンバーも何人かであった。

世帯のなかには、老人も子供も、病人もさまざまな人がいる、また好みの違いで利用したくない人も多くいるのではないかと質問してみた(注9)。それについての回答は、ローテーションで料理と食材を日々変えているので、例えば、オクラが嫌いな人でも翌日は好きなジャガイモ料理となるので好みの違いがカバーできているということと、もともとの味付けが薄いので、味の好みは油や香辛料を自由に加えてもらうことで解消できているのではというものであった。

最後に、コストについて具体的に確認するために、メッシュさんに日別の仕入帳の当日分を見せてもらった。支出総額は約27000ルピーであった。170世帯分の経費なので、世帯当たり158ルピーとなる。当日はマトン料理であったが、菜食のみの日は、世帯当たり100ルピーほどになるとのことであった。平均すると120ルピーとなる。配給する世帯当たりの料理の量は家族4人がお腹を空

かして床に就かないような分量が基本となっている。肉については、世帯当たり 150～200 グラムの配給となっている。ダッバー当たり 120 ルピーと配給価格を安価に抑えられるのは、大量購入とボランティア・サービスの結果である。実質の労賃で大きいのは、料理人と補助コック 3～4 人の労賃で、彼らに 1 日当たり合計で 2000 ルピーを支払っている。オートリキシャで配送する労働者にも賃金を支払っている。ただし、それ以外の食材の買い出し、料理のダッバーへの盛り付け、そして担当者や監督者の行政管理は基本的に無報酬のボランティア・サービスとして行われていた。このように、ボランティアの活動が、労働力の無償手配や経費の削減を通して、コミュニティ・キッチン計画を持続させる原動力のひとつになっていることが確認できた。

おわりに

商業集団としての成功と高い社会的評価に加え、ダーウーディー・ボーホラーを特徴づけるのは、ダーイーを頂点としたワントップ型の宗教、行政組織である。とくに、第 52 代ダーイーであるブルハヌディンの在任期間中（1965-2014）に、ビジネス、フード、健康、環境、女性の能力開発の分野での企画や改革が、分野相互の関係性も強く意識されたうえで、精力的に進められた。彼の改革の究極の目的は、伝統的なイスラームの価値観と西洋の近代的な制度や慣習との共存を図ることにあつた。新たな企画や改革案の理由付けには、必ず、イスラームの教えとの関わりが強調され、信仰の根幹が強化、再定義されていたのが印象的であつた。また、彼は世界各地のボーホラー・コミュニティを訪問し、医療や災害時の援助をとおしてのボーホラー・コミュニティと地域社会とのネットワークの強化に努めた。

コミュニティ・キッチン計画も、他の分野との複合的な関りをもつ計画であつた。誰もが空腹を感じないように、コミュニティのすべてのメンバーに安心・安全な食事を提供することが計画の主目的であつた。配給を受けるかどうかはメンバーの任意とされているが、アーメダバード市内のコミュニティ・キッチンの場合、食事の好みは多様なにも関わらず、ボーホラー人口の 85% が配給を受けていた。低所得層には低額あるいは無料で配給を行うことにより、コミュニティ内の経済格差への対応を行っていた。

それよりも筆者の関心をひきつけたのは、経済的に余裕のある世帯の多くも、配給を受けていたことである。同じ厨房でつくられた料理をシェアすることに宗教的な意義を見出しているのか、あるいはワントップ型の行政機構のなかで敷かれたレールの上を歩いているだけなのか、今回の調査では配給を受けている世帯からの聞き取りを行っていないので不明である。ただ、市内のすべてのコミュニティ・キッチンの 1 日分の支出額を寄付するメンバーが多数でいること、コミュニティ・キッチン運営の収支に不足は生じていないこと、必要な部署や作業へのボランティアの参加に問題は出していないことを考慮すると、コミュニティ・キッチン計画を積極的に評価するメンバーが多いものと推測できる。

コミュニティ・キッチンが女性の社会進出に適合的であることは、明らかである。日々 1 食分と

いども、世帯が食材購入や調理にかかる時間と負担を大きく低減するからである。また、栄養に富みバランスの良い健康的な食事に配慮している点も、評価のポイントになる。

コロナ禍でコミュニティ・キッチンの利用者が増加していることも重要な変化である。都市のロックダウンの時期は食材のみの配給、その後の時期は感染の恐れのない安心安全な食事配給への需要が高まったからだと捉えることができる。コロナ禍の時期には、スィーギーなどのプラットフォームを利用した食事の宅配が進化した。本論で紹介したコルカタのクラウドキッチンも、昨今の食事の宅配需要の増大に適合的である。

コミュニティ・キッチン計画は当初から、洪水やサイクロン時における食料救援運動に連動しており、同計画で蓄積されたノウハウが実際の救援活動で活用された。コミュニティ以外の人々も対象とする救援活動は、地域社会への貢献を深めるのに役立った。第53代ダーイーのサイフディンはコロナ禍での食料、医療支援を強化しており、その活動は国内外でひろく知られるようになっている。

コミュニティ・キッチン計画もボーホラーの移住先の世界各地で、ほぼ同時に開始されたプロジェクトである。支部により、コミュニティ・キッチン計画のなかの地域的事情(たとえば、メニューの内容、配給時間等)は異なるが、趣旨と目的は共通している。世界同時に共通の事業を推進することにより国際的ネットワークの絆は深まっているが、同時に、世界的に職業構成や家族構成は変化しており、変化に適応した新たなアイデンティティが模索されている。そのなかで、コミュニティ・キッチン計画がどのような役割を果たすのか、今後も注視していきたい。

謝辞

今回の調査を許可してくれたダーウーディー・ボーホラーのアーメダバード市本部の宗教的指導者の導師、調査に協力してくれたコミュニティ・キッチンの新旧担当者、料理人そしてボランティアの皆さまのご協力とご了承(調査結果の論文発表と写真利用について)に、この場を借りて謝意を表する。

注

(注1) ダーウーディー・ボーホラーは、ダウオード・ビン・クトゥブシャー・バーハン・アル・ディン2世(Dawood Bin Qutubshah Burhan al-Din II)をダウオード・バーハン・アル・ディン1世(Da'ud Burhan al-Din I)の後継者とするタイエビ・イスマーイール派(Tayyibi Ismailis)の最大コミュニティで、ダーウーディーの名称はダウオードに由来している。また、ボーホラーという名称はグジャラート語の「商う」(vohrvun)に由来している。ビジネスマインドと起業家精神に富む彼らコミュニティは、地域社会のなかで高い社会的評価と経済的繁栄を享受してきた。

(注2) ダーイー・アル・ムトラクは、イマームの代理人であり、時代を通じて共同体を導き、世俗的・宗教的な事柄を管理する役割を委任されている人物のことであり、過去9世紀にわたり、ダーウーディー・ボーホラーの生活を形成し、コミュニティの発展に寄与する中心的な役割を担ってきた。彼らは、コミュニティの指導者であり、ガイドの役割を担っている。彼らは困難な時期を乗り越えてコミュニティの舵取りをし、方向性と目的意識を与え、歴史を通じてコミュニティを団結させてきた。コミュニティは生活の様々な場面でダーイーの指示と助言に従ってきた。

最初のダーイーであるSyedna Zoeb bin Musaは、1138年にイエメンで任命された。

そして約450年前、ダーイー・アル・ムトラクの行政機関の所在地がイエメンからインドに移された。それ以来、ファーティマ朝のイマームから権威を得たダーイー・アル・ムトラクはインドの地で活動し、信者たちを導いてきた。

現在の指導者は、第 53 代のダーイーである Syedna Mufaddal Saifuddin である。サイフッディンは、2014 年 1 月、父であり前任者である第 52 代ダーイーであるサイダナ・ムハンマド・ブルハヌディン Syedna Mohammed Burhanuddin (1915-2014) の後を継いでダーイーに就任した。

(注 3) イー・ジャマートカード (E-Jammat Card) は、ボーホラー独自の身分証明カードのことである。生年月日、住所、携帯番号、学歴、職歴などの個人に関わる情報の他に、広い範囲の親族関係の情報も編纂されている。このカードは、ボーホラー・コミュニティの行政、開発、福祉などさまざまな分野で使用されている。ボーホラーのガバナンスの効率を高めているが、反面、多くの個人情報行政に筒抜けになる弊害も想定できる。

(注 4) すべての商業活動を支配するイスラーム教の基本的な教義の一つは、あらゆる形態の利子と高利貸しを排除することである。しかし、実際に無利子の資金や融資を受けることは容易ではない。そこで、第 52 代ダーイーのブルハヌディンは、無利子無担保融資を提供するために、イスラームの慣習であるカルド・アル・ハサン (Qard al-hasan: 良い融資の意) を制度化した。その目的は、無利子で貸付を行うことにより、貧しい人々や困っている人々を援助することにある。

(注 5) ボーホラーは豊かな食習慣の伝統をもっている。この伝統は、曜日ごとに異なる料理、祭日や結婚式のための特別な料理、タールと呼ばれる共食、座り方、服装、食事の開始と終了時に唱える言葉、料理の順序にまで及ぶ。

(注 6) ボーホラーは魚料理を食べる。しかし、死んで入手した魚は食べないので、基本的に魚市場では購入しない。生きのまま捕獲した魚を、ハラールで処理したことを確認してから調理をして食べている。

(注 7) ボーホラーの女性は、鮮やかな色彩と美しい刺繍やアップリケが施されたボーホラー独自の伝統的な衣装であるリーダー (Rida) を着用している。リーダーには仕事用、外出用、特別な日用、普段用など、目的に応じて諸種あるが、常に着用するように、ダーイーからも指示されている。衣装のデザインや色つかが他のイスラームセクトとまったく異なっているために、地域社会では一目でボーホラーだと認識される。

(注 8) ダーウーディー・ボーホラーは、彼ら独自の言語であるリーサーン・アル・ダーワトをもつ。これは、アラビア語、ペルシャ語、ウルドゥー語、グジャラート語の要素を組み合わせた言語であり、約 1000 年前にダーイーがインドのグジャラートに布教に来たときに生まれた。基本的な構文と構造はグジャラート語に由来するが、その文字と語彙の大部分はアラビア語で構成されている。これは説教や言説におけるコミュニティの言語であり、公式なコミュニケーション媒体となっている ('ABOUT THE BOHRAS', URL: <https://www.thedawoodibohras.com/about-the-bohras/#office>, 2022 年 5 月 13 日アクセス)。

(注 9) 事前にメンバーの一人から、コロナ禍の 2021 年に食事配給の受け取りを止めたとの話を聞いていたので、筆者はあえてメッシュさんに質問してみた。止めた理由は同居する息子たちが配給食のメニューと味が気に入らず食べなかったことにある。米粒 1 つでも食事を余らせることは宗教的にできなかったので止めたとのことであった。そのメンバーは止める前は年額 27000 ルピーを現金やチェックで支払っていた。

参考文献

- 篠田隆 (2022) 「インド・グジャラート州における外食と中食：グジャラート・ヴィディヤールビート学生の事例研究」『大東文化大学紀要 (社会科学)』第 60 号、275-293 頁。
- 篠田隆 (2021) 「インド・グジャラート州における都市若者の内食状況：アーメダバード市女子公立職業教育学校学生の事例研究」『東洋研究』第 220 号、大東文化大学東洋研究所、29-59 頁。
- 篠田隆 (2018) 「インドにおける食料消費・食習慣の変化と宗教・社会集団：「インド人間開発調査」個票データの分析」『東洋研究』第 208 号、大東文化大学東洋研究所、1-27 頁。
- 篠田隆 (2001) 「ガンディーの思想形成と近代西欧：菜食主義思想よりインド解放の思想へ」
生田滋・岡倉登志編『ヨーロッパ世界の拡張：東西交易から植民地支配へ』世界思想社、174-217 頁。
- Engineer, Asghar Ali (1994) *The Bohras*, South Asia Books.
- Engineer, Asghar Ali (1989) *The Muslim Communities of Gujarat: An Exploratory Study of Bohras, Khojas and Memons*, Ajanta Publications.
- Shinoda, Takashi (2021) "The Transformation of Food Habits in Modern India", in Grand-in-Aid for Scientific Research©2018-2020, Japan Society for the Promotion of Science, pp.11-34.
- Shinoda, Takashi (2017) "Food and Identity among the Students of Gujarat Vidyapith", in Takashi Shinoda, Takako Inoue and Toshihiko Suda (eds.) *Social Transformation and Cultural Change in South Asia*, Daito Bunka University, pp.3-45.

参考 URL s :

'About The Bohras', 'Head Office', 'Menu and Diet', 'Delivery', 'Health, Safety and Hygiene', 'Finance', 'Preventing

- Food Loss and Wastage', 'Beyond the Thaali', 'Dealing with the Covid-19 Pandemic',
URL: <https://www.thedawoodibohras.com/about-the-bohras/#office>、2022年5月13日アクセス。
- 'FMB', URL: <https://www.thedawoodibohras.com/about-the-bohras/faiz-al-mawaid-al-burhaniyah/>、2022年4月25日アクセス。
- Currim, Muneera (2021) 'Women in kitchens wing it with Bohra cloud kitchen', Mundar Patherya, URL: <https://www.telegraphindia.com/my-kolkata/lifestyle/women-in-kitchens-wing-it-with-bohra-cloud-kitchen/cid/1838253>、2022年4月25日アクセス。
- 'Bohra Muslims, their distinctive cuisine and eating practices', URL: <https://www.thenationalnews.com/lifestyle/food/bohra-muslims-their-distinctive-cuisine-and-eating-practices-1.281951>、2022年5月15日アクセス。
- 'Bohra Cuisine: A Meal Tradition That Starts With A Pinch Of Salt And Dessert', URL: <https://food.ndtv.com/food-drinks/bohra-cuisine-a-meal-tradition-that-starts-with-a-pinch-of-salt-and-dessert-2264495>、2022年5月17日アクセス。
- 'The Bohra transcultural network', URL: <https://www.gatewayhouse.in/the-bohra-transcultural-network/>、2022年4月19日アクセス。
- 'Bohra cuisine', URL: http://indpaedia.com/ind/index.php/Bohra_cuisine、2022年6月8日アクセス。